Rok I. Tarnów dnia 31-go grudnia 1901 r. Nr. 24.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, illustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i wydawca:

T. CZAYKOWSKI,

profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Kalendarz od 1-go do 16-go stycznia 1902. 1. Ś. **Nowy Rok.** Mieczysława, 2. C. Makarego Op. 3. P. Genowefy Panny, 4. S. Tytusa B., **5. N. E. po N. R.** Telesfora, **6. P. Trzech Króli,** 7. W. Walentego B., 8. Ś. Seweryna Op., 9. C. Maryanny Panny, 10. P. Pawła pust., 11. S. Higiniusza, **12. N. E. po 3 Kr.** Honoraty i Arkadyusza, 13. P. Hilarego b., 14. W. Feliksa z Noli., 15. Ś. Maura op.

Kalendarz myśliwski i rybacki. W styczniu wolno polować na: kozły, zające, borsuki, lisy, jarząbki, słomki, cietrzewie i głuszce (samce), dropie, pardwy, ptactwo wodne i ptactwo błotne. — W styczniu wolno łowić wszystkie ryby, raków łowić nie wolno.

Poradnik gospodarczy na styczeń. Na gumnie: młócić zboże i koniczynę nasienną, robić powrósła, siano wywiązać w porcye, zboże w spichrzu czyścić i szuflować. *W polu*: Nawóz wywozić i rozrzucać, na spadzistem złożyć w stosy. Gnojówkę wywozić na lucerniska i liche oziminy. *W oborze*: Zważać na cielenie się krów, kocenie owiec itp. *W lesie*: ścinać drzewo na budulec i opał, przeprowadzić trzebież w zagajnikach. *W sadzie i ogrodzie*: ścinać zrazy, zakładać inspekta dla wczesnej jarzyny. *W pasiece*: Zaglądnąć do stebnika. *Na stawach*: robić przeręble, w miejscach odległych od gniazd rąbać lód i nabijać lodownie. *W gospodarstwie domowem*: zaglądnąć do jarzyn w piwnicy i kopcach, pierze drzeć, o kądzieli nie zapominać, starać się by drób nie cierpiał od zimna. *Głowa gospodarstwa* niech nie zapomina ugodzić czeladź, rachunki całoroczne pokończyć, zrobić bilans i plan gospodarowania na cały rok, postarać się o nasienie i narzędzia gospodarskie.

Wyrób win owocowych i jagodowych.

(Dokończenie). *Otrzymywanie wina musującego sposobem sztucznym.* Sztucznym sposobem da się szampan otrzymać w dwojaki sposób: albo przez dodanie takich substancyi, które zdolne są wytworzyć w niem kwas węglowy, albo przez wprowadzenie do wina, już gotowego kwasu węglowego zapomocą maszyny.

Pierwszy sposób jest bardzo pojedynczy, bo wymaga tylko, by do wina wytrawnego (dojrzałego), uzupełnionego dolewką koniakową, dodać dwuwęglanu sody i kwasu winowego i by po uskutecznieniu dosypki szampanówkę szybko zatkać i obwiązać.

Dosypka ta spowoduje w winie takie same zjawisko, jakie się daje zauważyć po wsypaniu do wody proszków musujących, których dostać można w aptece i w każdym lepszym handlu korzennym.

Dwuwęglan sodowy i kwas winowy rozpuszcza się we wodzie, a tak samo w winie, przyczem soda łączy się z kwasem winowym, dając rozpuszczalny winian sodowy, a zwolniony kwas węglowy powoduje musowanie wina.

Skoro zatem do wina zupełnie dojrzałego, zawierającego około 16% alkoholu dodamy koniaku i cukru, a potem wsypiemy nagle proszek: składający się z 6 gr. kwasu winowego i 7 gr. dwuwęglanu sodowego, poczem flaszkę spiesznie zakorkujemy i obwiążemy, to otrzymamy szampan na poczekaniu, jaki w wielu nieuczciwych handelkach sprzedają niby znawcom za drogie pieniądze.

Jeżeli wino owocowe ma dużo kwasu własnego, to trzeba dodać stosunkowo mniej kwasu winowego.

Drugi sposób sztuczny, t. j. nasycanie wina kwasem węglowym, otrzymywanym z mączki magnezytowej (magnezyt, minerał kopalny) przez polanie kwasem siarkowym, wymaga kosztownych aparatów, z których najtańszy kosztuje 510 zlr. (850 m.) loco Nordhausen u M. Kropfa. Ten sposób może zatem znaleść zastosowanie tylko tam, gdzie szampan wyrabiają fabrycznie, do czego udzieli pouczenia wyż wspomniana fabryka.

W końcu wypadnie zwrócić uwagę na to, że wino musujące, wniesione do ciepłego lokalu, musi być trzymane w naczyniu z lodem, czyli: że musi być mrożone, a to raz z tego powodu, że przy ogrzaniu w ciepłym lokalu może być flaszka rozsadzona, a powtóre i z tej przyczyny, że wino musujące ogrzane, wlane do kieliszków, pieni się wprawdzie gwałtownie, lecz krótki tylko czas.

Choroby i błędy, jakie się w winach mogą ukazać i jak im zaradzić? Jeśli się wino nie uda, t. j. jeśli nie ma wszelkich zalet, cechujących wino dobre, to przyczyny szukać należy w pierwszym rzędzie w nieumiejętnem obchodzeniu się z winem i w niedość starannem czyszczeniu naczyń.

Choroby ztąd powstałe mogą być następujące: wytwarzanie kożucha, skwaśnienie octowe lub mlekowe, zmętnienie, zbrunatnienie i wytworzenie się wina ciągliwego. Dalej mogą wina nabyć nieprzyjemnego zapachu i smaku, a mianowicie: smaku drożdży, pleśni, a nawet zgniłych jaj. Wszystkie powyżej wymienione przypadłości, z wyjątkiem zbrunatnienia, bywają spowodowywane przez niewidzialne grzybki czyli bakterye. By więc nie mieć do czynienia z naprawą win, lepiej będzie przeszkodzić powstawaniu chorób, a da się to uskutecznić przez utrzymywanie skrupulatnej czystości i niedopuszczanie, by się wino stykało z powietrzem.

Oprócz wymienionych chorób mogą się ukazać w winie następujące błędy i tak: wina mogą być za kwaśne, za słabe i za ubogie w kwas węglowy.

a) Wytwarzanie kożucha objawia się tem, że na powierzchni wina ukazuje się brudno biała warstewka, nigdzie nie przerwana, jak kożuch na zgotowanem mleku. Z początku jest ta warstewka cieńka, lecz z czasem grubieje, przez co staje się cięższą i opada na dno, a na jej miejscu wytwarza się nowa. Chorobę tę spowodowuje grzybek, zwany Sacharomyces mycoderma, który przerabia alkohol na wodę i kwas węglowy i to tak dokładnie,

że z czasem ani kropli alkoholu w winie nie ma. Wina słabe, poniżej 12% alkoholu mające, trzymane przytem w naczyniach nie szczelnie zamkniętych lub niepełnych, gdzie wino styka się z powietrzem wielką powierzchnią, ulegają tej chorobie najłatwiej.

Skoro się spostrzeże powyższe objawy, trzeba wino ściągnąć przez filter do innej beczki, dodać cukru i odrobinę drożdży, by wywołać znowu fermentacyę dla wytworzenia znaczniejszej ilości alkoholu. Wina starsze należy ściągnąć do beczek dobrze wysiarkowanych i utrzymywać zawsze w pełności.

Do przefiltrowania posłużyć się można cylindrycznym lejkiem szklannym, do którego trzeba włożyć skubanej waty i to warstwę 3 do 4 cm. grubą.

b) *Skwaszenie może być octowe lub mlekowe.* W pierwszym razie, przy kosztowaniu zamiast smaku wina odczuwamy smak octu. Chorobę tę spowodowuje grzybek Mycoderma aceti, który przerabia alkohol na kwas octowy. Rozmnaża się on najłatwiej w beczkach, źle zatkanych i niepełnych, a dotyczy to nie tylko win lekkich ale i takich, które około 12% alkoholu zawierają. Rozwojowi tego grzybka sprzyja dostęp powietrza i wysoka temperatura, a ulegają mu najłatwiej wina: z orzyn, malin, poziomek i jabłek. By takie wino naprawić, musi się najpierw kwas octowy zneutralizować sodą, a potem trzeba mu dodać cukru i drożdży, by przeprowadzić nową fermentacyę, poczem ściągnąć je do beczki dobrze wysiarkowanej i trzymać w zimnej piwnicy.

Jak poprzednio wspomniano, skwaszenie może pochodzić także od grzybków kwasu mlekowego, takich samych, jakie powodują kiśnienie mleka. Grzybek ten przerabia cukier na kwas mlekowy. Rozwojowi jego sprzyja wysoka temperatura, dlatego ulegają mu najczęściej wina przed ukończeniem fermentacyi burzliwej, jeśli się takowa odbywa w lokalu ciepłym i gdy się na schludność nie zważa.

Wielka zawartość alkoholu nie dopuszcza do fermentacyi mlekowej. Do wina zatem zarażonego należy dodać cukru i drożdży, by rozbudzić fermentacyę ponowną, lecz przeprowadzić ją trzeba w lokalu chłodnym, poczem ściągnąć wino do beczek dobrze wysiarkowanych.

c) *Zmętnienie.* Wina młode, nie zupełnie wyfermentowane, ściągnięte do flaszek, mętnieją, chociaż przy ściąganiu były zupełnie klarowne. Takie wina trzeba zlać z flaszek do beczki, dodać nieco drożdży i fosforanu amonowego, aby poczęły fermentować na nowo. Zwyczajnie po tej powtórnej fermentacyi sklaruje się samo przez się i więcej osadu tworzyć nie będzie.

Gdyby jednak pomimo tego męty osiąść nie chciały, to trzeba postąpić jak opisano w ustępie zatytułowanym „klarowanie wina".

d) *Tworzenie się wina ciągliwego,* objawia się tem, że wino przy wylewaniu tworzy ciągliwe nitki, podobnie jak białko z jaja. Przyczyną tej choroby jest grzybek, przerabiający cukier na gumę. Tej chorobie ulegają wina źle wyfermentowane, zawierające wiele cukru, a mało innych związków pokarmowych, jakoteż takie, które mają mało garbnika.

Wino ciągliwe trzeba wylać z flaszek lub beczki do balii i siec czystemi rózgami brzozowemi, poczem trzeba je przefiltrować, a jeśli nie ma filtru, to zlać je do beczki i dać na 100 litrów wina 10 do 15 gr. taniny i 4 do 5 gr. pęcherza rybiego, przygotowanego w sposób powyżej podany.

e) Zbrunatnienie jest chorobą dość częstą u win bogatych w garbnik, przy których wyrobie nie uważano dość troskliwie na to, by sok nie stykał się z żelazem. Garbnik daje z tlenkiem żelazowym barwnik czarny, który powszechnie znajdujemy w atramencie. Zdarza się nieraz, że wino z beczki lub flaszki płynie zupełnie czyste i dopiero po pewnym czasie zaczyna w szklance brunatnieć, a w końcu czernieje. Powodem tego zjawiska jest garbnik i tlenek żelazawy, który przez zetknięcie się z tlenem powietrza przechodzi w tlenek żelazowy i dopiero jako taki daje z garbnikiem atrament.

Tej chorobie ulegają szczególnie łatwo wina ubogie w kwas, a bogate w garbnik, dlatego dodanie nieco kwasu winowego (150 do 200 gr. na 100 litrów wina) i pozostawienie wina w spokoju może je naprawić. Do spieszniejszego oczyszczenia przyczyni się dodatek żelatyny lub pęcherza rybiego.

Gdyby pęcherz rybi nie dał się rozgotować, jak to wspomniano w ustępie 16-ym, w takim razie trzeba go dobrze młotkiem sklepać, pociąć na kawałki i moczyć we wodzie przez 24 godzin. Po upływie tego czasu wodę odlać, a zastąpić ją winem i trzymać we flaszce tak długo, aż napęcznieje jak galareta. Potem ubić tę mieszaninę na pianę i zlać do beczki.

f) Smak drożdżowy pochodzi stąd, że wino po sklarowaniu leży długo na osadzie drożdżowym. Smak ten wystąpi tem wybitniej, im cieplejszy jest lokal, w którym wino fermentowało. Tak zepsute wino daje się z trudnością naprawić, czasem sieczenie wina rózgami na świeżem powietrzu i przechowywanie w beczkach, dobrze wysiarkowanych, czyni ten posmak mniej wyraźnym.

g) Smak pleśni otrzymuje takie wino, które zostało ściągnięte do beczek zapleśniałych, niedokładnie parzonych i siarkowanych. Takie wino już nigdy nie będzie miało właściwego smaku. Gdy zapach pleśni nie jest zbyt silny, można dodać na 100 litrów wina 1 litr czystej oliwy stołowej i tocząc beczkę, dobrze je z oliwą wymieszać, a gdy oliwa zbierze się na powierzchni płynu, puszczać wino kranem, a oliwę w beczce zostawić. By się na tego rodzaju straty nie narażać, trzeba beczki po wypróżnieniu wykadzić dobrze siarką i szczelnie zatkać.

h) Zapach zgniłych jaj otrzymuje takie wino, do którego dostanie się siarka i żelazo. Przy nieumiejętnem siarkowaniu, knotami oblepionymi grubo siarką, może siarka spadać kroplami i przywrzeć do beczki. Gdy się do takiej beczki dostanie moszcz obfitujący w żelazo, to się w nim wytworzy siarczek żelaza, a ten pod wływem kwasu owocowego wydzieli siarkowodór, który rozpuści się w winie i nada mu zapach zgniłych jaj.

Wino z takim zapachem trzeba kilkakrotnie siec rózgami na świeżem powietrzu.

i) Za wielka ilość kwasu. Przyczyną tego błędu jest niedokładne oznaczenie ilości kwasu w soku owocowym, skutkiem czego do moszczu dodano za mało wody.

Wino takie można poprawić przez zmieszanie z innem winem owocowem, mającem kwasu za mało. Neutralizowanie kwasu przez dodawanie zasad jest niestosowne, bo wprowadza do wina wiele substancyj mineralnych, które w winie pozostają. I tak n. p.: do zneutralizowania 0·1$^0/_0$ kwasu, trzebaby na 100 litrów wina dodać 1330 gr. dwuwęglanu potasowego, albo 660 gr.

węglanu wapniowego; a cóż dopiero, gdyby trzeba było neutralizować 1°/₀ kwasu.

k) Niedostatek alkoholu może pochodzić z dwóch przyczyn: albo w moszczu było za mało cukru więc i alkoholu nie mogło się dużo wytworzyć, albo było za mało związków pokarmowych, więc drożdże nie mogły się rozmnażać, skutkiem czego fermentacya musiała ustać, zanim wszystek cukier został przerobiony na alkohol. W obu wypadkach trzeba winu dodać tej substancyi, jakiej jemu nie dostaje i wzbudzić fermentacyę powtórną.

l) Za mała ilość kwasu węglowego daje się zauważyć u win, które dojrzewały w piwnicy ciepłej, w nieszczelnie zamkniętych beczkach, lub które dla naprawy sieczono różgami.

Takim winom trzeba dodać nieco cukru i drożdży, by w nich wzbudzić fermentacyę piwniczną, powtórną, albo wtłoczyć w nie gotowy kwas węglowy, jak to opisano przy wyrobie win musujących. *Czaykowski.*

Nadesłane.

Tajemnica. Jak doprowadzić do tego, by kury niosły się w zimie?

W jesieni i w zimie znoszą kury mało jaj i z tego powodu w tych porach roku są jaja bardzo popłatnym towarem. Zysk z hodowli kur nie płynie przeto z ilości jaj jakie kura zniesie, lecz z nadwyżki cen, jakie gospodyni osiągnie, gdy jej kury niosą się w jesieni lub w zimie.

Lecz nie wszystkie kury niosą się w zimie, bo nie wszystkie są dobrze rozwinięte. Najbardziej znane z niośliwości są kury Plymouth-roki, Langeshany, La Flechy, Włoskie i rozmaite gatunki kury swojskiej (krajowej). By się kury niosły w zimie, muszą być dobrze zbudowane, bo przy zupełnem rozwinięciu ciała bywa także jajnik dobrze wykształcony, a co tylko u kur zupełnie dojrzałych jest możliwem. To też z kur młodych niosą się w zimie tylko te, które się wylęgły wczas na wiosnę n. p. w marcu, a najdalej w kwietniu. I z tych najdorodniejsze należy zostawić do chowania.

Czy kura jest dobra? da się wymiarkować z niektórych oznak jak n. p. z czerwoności wisiorków i grzebienia. Kury mające grzebień i wisiorki blade, znoszą zwyczajnie mało jaj. Lecz nawet najlepsza kura nie będzie się nieść w zimie, jeśli nie ma ciepłego, jasnego kurnika, któryby się dawał przewietrzać bez narażenia drobiu na przeciągi, lub ostre północne wiatry.

Kur nie należy trzymać dłużej jak cztery lata, bo niośliwość ich później się zmniejsza. Najważniejszą jest jednak rzeczą dawać wydatne a stosowne pożywienie, któreby zawierało związki proteinowe i mineralne, potrzebne do wytwarzania jaj przyczem ich produkcya może być 2 do 3 razy większą. Szczególnie związków mineralnych nie dostaje kurom w porze zimowej, kiedy to oszczędne gosposie sprzedają wszystkie jaja, więc kurom nawet skorupy się nie dostają, innych zaś materyałów mineralnych jak piasku i rumowiska kura nie znajdzie, bo to wszystko przykryte jest śniegiem.

Brak tych materyałów pokarmowych da się zastąpić wapnem pastewnem, które oprócz wapna zawiera także kwas fosforowy, a zatem składniki potrzebne do budowy skorupy jako też żółtka. Skarmianie tego wapna wpływa także korzystnie

na rozwój kości i przyspiesza okres pierzenia się, bo pierze składa się przeważnie z fosforanu wapniowego, o czem można się łatwo przekonać, gdy się pióro spali, bo wtedy zostaje biały proszek, który jest przeważnie tym związkiem.

Zmiana upierzenia odbywa się zawsze na koszt wydatności w jajach, bo kury zużywają pokarm na wykształcenie pierza. Szczęściem, że okres pierzenia przypada w czasie żniw i że kura może sobie coś pożywniejszego wyszukać, bo gospodynie karmią je wówczas skąpiej z tej przyczyny, że się nie niosą. Dodaje się jednak do karmy wapna pastewnego, to kury mając dość fosforanu wapniowego, przebywają szybciej okres pierzenia się i zabierają się wnet do składania jaj. Na karmę nadają się najlepiej owies i tatarka, do czego na 10 kur można dodać dziennie jedną stołową łyżkę wapna pastewnego. W porze zimowej, można ilość wapna zdwoić. Kukurudza wpływa ujemnie na produkcyę jaj, lepsze są owies i zielenina, n. p. skiełkowany jęczmień lub koniczyna namoczona i posiekana.

Dodatek wapna pastewnego do karmy sprawia, że drób bywa żywszy, zdrowszy i odporniejszy na choroby, o czem setki hodowców dostatecznie się przekonało.

Wczesny wylęg, ciepły, czysty kurnik, obfita karma, z codziennym dodatkiem wapna pastewnego przez cały rok, bto tajemnica uzyskania jaj w jesieni i w zimie.

Marya Kirchlechner.

Zakon małżeństwa. (Katechizm małżeński), czyli rozbiór obowiązków małżeńskich ze stanowiska zdrowotności jednostkowej i społecznej. — Dla małżonków jakoteż pragnących zawrzeć związek małżeński. Nakł. „Przewodnika Zdrowia“ (A. Czarnowski, Berlin, Karlstr. 32).

Dziełko to zaradza dotychczasowemu u nas brakowi treściwego a zwięzłego podręcznika „obowiązków małżeńskich“, podręcznika, jakich pojawia się bardzo dużo u sąsiadów naszych, gdzie lekarze i hygieniści zajmują się coraz baczniej tą sprawą. We wstępie przedstawiono małżeństwo chrześcijańskie jako „zespolenie“ ducha i ciała, a potem przesuwa się przed oczyma czytelnika obraz idealnego związku; w 7 rozdziałach rozebrane obowiązki poszczególne co do wyboru małżonka, co do pożycia pod względem duchowym i cielesnym i co do wychowania potomstwa. Zdrowe i szczęśliwe stadła, zdrowe i szczęśliwe potomstwo, uchylenie wszelkiego zwyrodnienia, zaczem i oparty na prawidłowości małżeństwa postęp społeczny ludu polskiego — oto myśli zasadnicze dziełka przystępnie napisanego, pod wytyczną: Zdrowa rodzina podstawą swobody narodu!

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.